DINDE FARCIE

Farce (pour une dinde de 3,500 kg environ soit pour 12 personnes): 600 g de chair à saucisses, une petite boîte de pelures de truffes, 100 g d'échalotes hachées, 2 oeufs, du sel, du poivre, dr la muscade, du thym, du laurier, un demi-décilitre de crème, un verre à liqueur de cognac, 2 cuillerées à soupe de beurre. Cuisson: 2 heures 1/2 à four moyen.

Afin de pouvoir farcir la dinde avec facilité, demandez à votre marchand de volaille d'en retirer le bréchet et l'os de poitrine. Mettez la chair à saucisses dans une terrine et travaillez-la à l'aide d'une fourchette avec les échalotes hachées finement. Ajoutez-y les oeufs entiers. Incorporez les truffes ou pelures de truffes. Versez la crème et mélangez soigneusement tous les ingrédients en y ajoutant du sel, du poivre, de la muscade râpée, du thym, du laurier émiettés. Aromatisez la farce avec le cognac. Remplissez la dinde avec cette préparation et bridez-la. Posez la dinde sur la plaque du four, masquez-la de beurre et faites-la cuire au four en arrosant fréquemment. Surveillez la cuisson. Si la dinde menaçait de brûler avant la fin de la cuisson, recouvrez-la d'une feuille de papier aluminium.

DINDE FARCIE (2)

Une grosse dinde, 750 g de hachis de porc, 750 g de hachis de veau, 6 oeufs, 1 dl de crème, une petite boîte de truffes pelure, 2 verres de cognac, 2 verres de porto, du sel, du poivre, 100 g de mie de pain trempée dans un bol de lait, muscade, 200 g de beurre, 50 g de farine, 1 bouteille de vin rouge.

Préparez la farce en mélangeant le hachis de veau, le hachis de porc, les oeufs, les truffes, la mie de pain, un verre de cognac, un verre de porto, sel, poivre et muscade. Farcissez la dinde avec cette préparation. Bridez la volaille et faites cuire au four avec 150 g de beurre en comptant une demi-heure de cuisson par livre de viande. Arrosez fréquemment, déglacez la cuisson avec le cognac et le porto, ajoutez le vin rouge, liez avec les 50 g de beurre restant mélangés avec la farine. Laissez réduire.

DINDE FARCIE (3)

Pour 8 à 10 personnes: 1 dinde de 4 kg, 10 tranches de jambon cuit à l'os, 350 g de marrons au naturel, 350 g de chair à saucisse, 250 g de pain de mie, 1 verre de lait, 25 cl de crème fraîche, 150 g de beurre, 2 c à soupe d'huile, 5 échalotes, thym frais, laurier, persil, 1 petit verre de cognac, noix de muscade, sel, poivre. Légumes: 1 kg de choux de Bruxelles, 1,5 kg de petites pommes de terre, 1 kg de petites carottes, 100 g de beurre.

Préparez la farce. Mettez le pain de mie coupé à tremper dans le lait. Epluchez, hachez les échalotes et faites-les revenir dans 30 g de beurre. Ajoutez la chair à saucisse et les abats de la dinde hachés. Faites revenir quelques minutes. Hors du feu, mélangez avec la mie de pain essorée, le thym émietté, la muscade, le cognac, les marrons et le persil ciselé. Salez, poivrez fortement, la farce doit être bien relevée. Farcissez la dinde. Bridez et huilez-la. Mettez la volaille sur la lèchefrite du four bien huilée. Salez, poivrez, disposez le laurier et quelques

noisettes de beurre. Enfournez à four froid, th 3 (110°) et laissez cuire 1 heure. Arrosez souvent la dinde avec Le jus de cuisson. Toutes les heures, augmentez le thermostat. D'abord à 5 (165°), puis th 7 (210°). Arrosez la viande régulièrement. Après 3 heures de cuisson, ajoutez les pommes de terre épluchées. Roulez-les dans la sauce et faites cuire 30 mn. Terminez th 9 (250°) en laissant la dinde et les pommes de terre se dorer. Une chaleur douce au début de la cuisson va pénétrer jusqu'à la farce sans trop la cuire. Préparez les légumes. Nettoyez les choux de Bruxelles. Plongez-les 15 mn dans l'eau bouillante salée. Egouttez-les. Epluchez les carottes et faites-les cuire environ 30 mn dans l'eau bouillante salée. Egouttez-les. Assaisonnez les deux légumes avec du beurre. Réchauffez le jambon à feu très doux, dans une poêle à couvert pendant que vous découpez la dinde. Dans un plat préchauffé, dressez sur chaque tranche de jambon une tranche de farce et un morceau de dinde. Disposez les légumes tout autour.

## DINDE FARCIE AUX MARRONS

Pour 6 personnes: 1 dinde de 4 kg environ, 300 g de veau haché, 150 g de poitrine fumée, 1 oignon, 3 échalotes, 2 gousses d'ail, 4 c à soupe de persil haché, 200 g de marrons au naturel (en boîte), 10à g de mie de pain rassis, 1 dl de lait, 1 oeuf, sel, poivre. Pour la garniture: 200 g de marrons au naturel, 40 g de beurre, sel, poivre.

Préparez la farce: émincez l'oignon, l'ail et les échalotes. Hachez grossièrement le lard fumé. Plongez la mie de pain dans le lait bouillant. Ebouillantez les marrons, égouttez-les et épongez-les, puis hachez-les. Dans une poêle, faites fondre le lard à feu doux. Dans le gras rendu faites étuver l'oignon, l'ail et l'échalote. Dans un saladier, mettez la farce de veau, les marrons, le contenu de la poêle, la mie de pain essorée, le persil haché, l'oeuf battu, le sel, le poivre. Farcissez la dinde avec cette préparation, cousez l'ouverture. Posez la volaille sur un plat à four ou sur la lèchefrite. Versez dans le fond du plat 4 c à soupe d'eau chaude (ou du vin blanc). Glissez dans le four froid. Faites cuire th 7 (210°C) pendant 2h15 à 2h30. Arrosez souvent la dinde en cours de cuisson. Préparez la garniture: plongez les marrons dans de l'eau bouillante salée, puis égouttez-les. Disposez les marrons autour de la dinde 30 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez quelques noisettes de beurre.

## DINDE FARCIE AUX MARRONS (2)

Pour 10 personnes. Faites tremper 350 g de mie de pain dans le contenu d'un verre de lait. Pétrissez et ajoutez-y le jus d'une boîte de truffes, les truffes ou les morceaux de truffes, 2 oeufs, du sel, du poivre et une pointe de 4 épices. Laissez gonfler et mélangez-y 200 g d'échalotes hachées revenues dans du beurre. Incorporez également le foie de la dinde écrasée. Farcissez la dinde avec cet appareil, bridez-la, enduisez-la de beurre. Commencez la cuisson à feu doux et lorsque le beurre est fondu et commence à colorer ajoutez du vin blanc et un peu d'eau. Arrosez fréquemment la dinde en cours de cuisson. Epluchez les marrons et faites-les cuire aux trois quarts à l'eau bouillante salée. Egouttez-les et ajoutez-les à la dinde pour terminer la cuisson. Servez la dinde entourée de marrons et versez la sauce en saucière. Cuisson: deux heures environ.

## DINDE FARCIE AUX MARRONS (3)

Pour 12 personnes: 1 dinde de 3 kg prête à cuire, sel, poivre, 50 g de beurre 3 échalotes, 500 g de marrons au naturel, 1 boîte de purée de marrons, 150 g de chair à saucisse, 100 g de jambon, 1 petit verre de cognac, 2 c à soupe de persil haché, thym et laurier, quelques cerises et citrons confits au vinaigre pour la décoration.

Mélangez à la chair à saucisse, le thym, le laurier, le sel, le poivre, le persil et les échalotes hachées, le jambon coupé en dés et la purée de marrons, arrosez de cognac, introduisez la farce à l'intérieur de la dinde, recousez. Faites cuire la dinde, enduite de beurre, à la lèchefrite, à four chaud, en arrosant à plusieurs reprises en cours de cuisson. En fin de cuisson, faites chauffer les marrons; vous les servirez avec la dinde décorée de demi-cerises et de quartiers de citron confit. Servez le jus, dégraissé, à part en saucière.

## DINDE FARCIE AUX OLIVES

Hachez 300 g de lard, 2 tranches de jambon d'York, le foie, le gésier, le coeur et la chair retirée du cou d'une dinde de 4 kg. Faites fondre 2 oignons hachés au beurre, joignez la farce préparée, assaisonnez, remuez pendant quelques minutes. Laissez tiédir, ajoutez à la farce, 2 oeufs battus, 2 c à soupe de cognac et 150 g d'olives dénoyautées et hachées grossièrement. Farcissez la dinde de cette préparation et cousez l'ouverture. Enduisez la dinde de beurre et faites cuire 2 h 30 à four moyen en arrosant souvent avec le jus rendu et 2 dl de bouillon (eau et cube) ajouté peu à peu. Servez avec des marrons. Pour éviter le dessèchement de la dinde, la première moitié de la cuisson peut se faire dans une grande papillote.

## DINDE FARCIE DESOSSEE

1 dinde de 3 kg désossée par le volailler. Bouillon: la carcasse et le cou de la dinde, 1 pied de veau, 1 oignon, 2 carottes, 2 clous de girofle, sel, poivre, 1 bouquet garni, 3 litres d'eau. Farce: le foie de la dinde, 20 g de beurre, 200 g de foies de volaille, 300 g de veau, 250 g de lard maigre, 3 échalotes, sel, poivre, persil, thym, 1 petit verre de cognac, 1 grande boîte de marrons au naturel. Accompagnement: 1 boîte de marrons, 2 douzaines de petites saucisses chipolatas. Pour la cuisson: 1 couenne de lard, 2 oignons, 2 carottes.

La veille, préparez un bouillon en faisant cuire la carcasse, le cou et le pied de veau avec les légumes dans l'eau assaisonnée et aromatisée pendant 1 h. Filtrez ce bouillon. Préparez la farce: faites raidir le foie de la dinde dans le beurre, hachez-le avec les foies de volaille, le veau, le lard et les échalotes. Assaisonnez, joignez les herbes et le cognac et mélangez bien. Farcissez la dinde avec cette farce en alternant avec les marrons. Cousez-la et enveloppez-la dans un linge, en le maintenant avec des ficelles. Mettez-la dans une grande marmite tapissée de couennes et garnie de carottes et d' oignons émincés. Couvrez du bouillon préparé et faites cuire à couvert à four moyen pendant 2 h. Retirez la dinde, ôtez le linge et faites dorer la peau ou four. Faites réduire le fond de cuisson, passez-le et servez-le avec la dinde. Accompagnez de marrons entiers réchauffés et à volonté de petites saucisses. Cette dinde peut aussi être servie froide. Laissez-la alors refroidir dans le linge dans le bouillon de cuisson.

## DINDE FERMIERE BOURGUIGNONNE

Faire revenir les morceaux de dinde. Préparer un roux, mouiller avec 2 dl de bon Bourgogne rouge. Ajouter 1 gousse d'ail écrasé, 125 g de petits lardons coupés en dés, 8 petits oignons et 200 g de champignons émincés et cuire une bonne heure à feu moyen. Servir avec des pommes vapeur et du persil frais.

## DINDE MARINEE

C'est une dinde coupée en morceaux, crue, marinée pendant 4 heures (eau chaude, jus de citrons et d'oranges amères, thym, clous de girofle, piments verts et cive). Porter ensuite à ébullition et laisser bien cuire. Egoutter et faire frire les morceaux dans l'huile bouillante.

## DINDE AUX PRUNEAUX

Préparation: 1 h 15. Cuisson: 2 h. Pour 10 personnes: une dinde de 3 kilos, un kilo et demi de pruneaux, 250 g de lard de poitrine fumé, 500 g de chair à saucisse, 5 cl d'armagnac, 100 g de beurre ramolli, un morceau de barde de lard, 10 fines tranches de lard fumé.

Faites tremper les pruneaux 2 heures dans de l'eau à peine tiède. Dénoyautez-en le tiers. Allumez le four (th 6-7, 200-220°C). Flambez et nettoyez la dinde. Parez le foie et le gésier. Hachez-les ainsi que le lard de poitrine fumé et les pruneaux dénoyautés. Malaxez ces éléments avec la chair à saucisse, assaisonnez et mouillez avec l'armagnac. Remplissez l'intérieur de la dinde de cette farce homogène, cousez l'ouverture et bridez-la. Enduisez la dinde de beurre et saupoudrez-la de sel et de poivre. Posez dessus la barde. Beurrez un grand plat à four et placez-y la dinde. Ajoutez un verre d'eau chaude et faites cuire 2 heures environ à four moyen, en arrosant souvent avec le jus de cuisson. Egouttez le reste des pruneaux. Epongez-en dix, entourez-les d'une fine tranche de lard fume. Enfilez-les sur brochettes en métal et faites-les dorer au four. Faites cuire 20 minutes les autres pruneaux dans de l'eau à-peine frémissante. Egouttez-les et disposez-les dans le plat autour de la dinde, dix minutes avant la fin de sa cuisson. En même temps, retirez la barde de lard. Dressez la dinde sur le plat de service, piquez dedans les brochettes garnies. Entourez-la des pruneaux. Servez sans attendre.

## DINDE AUX RIS DE VEAU

Préparation: 45 mn. Cuisson: 1/2 heure par livre. Une dinde, un ris de veau, 200 g de champignons, 4 gros fonds d'artichauts, 2 os à moelle, 1 grande barde de lard, 1 citron, beurre, sel, poivre.

Nettoyez le ris de veau et laissez-le tremper une demi-heure dans de l'eau tiède additionnée de jus de citron. Pendant ce temps faites bouillir les os, épluchez les champignons et les artichauts, hachez-les avec le foie de la dinde, la moelle des os et le ris de veau. Assaisonnez

de sel, poivre et un peu de jus de citron. Garnissez la dinde, recousez-la, enveloppez-la de barde de lard et faites cuire au four.

## DINDE BRAISEE

Pour 10 personnes: une dinde de 3 kg environ, une vingtaine de petits oignons, une dizaine de carottes, une boîte de 500 g de petits pois, du sel, du poivre, 100 g de beurre, un verre à liqueur de cognac, du bouillon de volaille. Préparation: 20 mn. Cuisson: 2 h 30.

Faites fondre le beurre dans une grande cocotte, mettez-y la dinde à dorer sous toutes ses faces. Epluchez les petits oignons et les carottes. Coupez ces dernières en rondelles. Ajoutez ces légumes à la dinde. Assaisonnez de sel et de poivre. Mouillez avec environ un litre de bouillon et laissez cuire une heure avec couvercle en arrosant de temps en temps. Flambez avec le cognac, prolongez la cuisson une heure et ajoutez les petits pois égouttés. Terminez la cuisson.

## DINDE EN DAUBE

Pour 6 personnes: 150 g de couennes de lard, 4 oignons, 4 carottes, 2 gousses d'ail, 3 branches de céleri, un kilo de dinde, un petit verre à liqueur d'alcool blanc, un bouquet garni, un zeste de citron, 2 verres de vin blanc sec, un litre de bouillon, du sel, du poivre.

Mettez les couennes dans le fond d'une cocotte. Emincez les légumes et placez-les sur les couennes. Posez les morceaux de dinde sur les légumes et faites colorer. Arrosez d'alcool et flambez. Ajoutez le bouquet garni et mouillez avec le vin blanc et le bouillon. Assaisonnez et laissez mijoter 3 heures avec couvercle. Retournez les morceaux de temps en temps pendant la cuisson. Retirez les couennes avant de servir. La recette de la dinde en daube permet d'utiliser les restes. Comme tous les plats mijotés, la dinde en daube peut se réchauffer. Elle peut se servir froide en gelée. Dans ce cas vous disposerez les morceaux de dinde dans un plat creux garni de tranches de tomates et de rondelles d'oeufs durs. Le tout sera recouvert de la sauce passée et mis au réfrigérateur 24 heures avant de servir.

## DINDE ROYALE

Pour 10 personnes: 1 dinde de 3 kg environ, 1 boîte de truffes entières dans leur jus, 2 boîtes d'asperges, persil, sel, poivre, 400 g de beurre, 4 jaunes d'oeufs, 2 citrons, 1 dl de crème fraîche, 650 g de riz long grain.

Saler et poivrer la dinde à l'intérieur et à l'extérieur, la beurrer (40 g à l'intérieur, 100 g à l'extérieur), la placer dans la lèchefrite beurrée. Cuire 2 h 1/4 à four modéré (th 5/6, 210°C) en arrosant fréquemment et en ajoutant du beurre si nécessaire. La protéger avec une feuille d'aluminium ménager dès qu'elle est dorée. Rincer les asperges et les plonger quelques instants dans de l'eau bouillante légèrement salée et citronnée. Faire cuire le riz dans 1 litre 1/2 d'eau, saler, poivrer et porter à ébullition, couvrir et cuire 15 minutes environ à feu doux;

jusqu'à ce que le riz soit prêt et l'eau absorbée. Faire chauffer les truffes coupées en tranches au bain-marie dans leur jus. Préparer une sauce mousseuse ainsi: mettre les jaunes d'oeufs (débarrassés de leur germe) dans un bol, couper 250 g de beurre en petits cubes. Dans une petite casserole, fouetter 2 cuillerées à soupe d'eau froide, les jaunes d'oeufs, sel et poivre, ajouter 1 cube de beurre, placer au bain-marie. Fouetter vivement en maintenant la préparation au centre de la casserole; dès que le mélange est homogène, ajouter un autre cube de beurre et ainsi de suite. En cours de préparation, relever la sauce d'un peu de jus dc citron et de jus de truffe. Dès que la sauce est prête, ajouter, toujours en fouettant, la crème fraîche fouettée jusqu'à consistance ferme. Dresser dinde riz, asperges, tranches de truffes égouttées et persil sur le plat de service. Accompagner de la sauce mousseline. Pour que la peau de la dinde soit particulièrement dorée et croustillante, la badigeonner avec un peu d'eau froide juste avant de l'assaisonner, de la beurrer et de la mettre au four.

## DINDE ROTIE FROIDE

1 dinde de 4 à 5 kg, sel, poivre, 8 tranches de lard, 50 g de beurre, 1/2 litre de bouillon (eau et cube).

Salez et poivrez la dinde à l'intérieur et à l'extérieur. Entourez-la de tranches de lard que vous maintiendrez par un fil de cuisine. Faites cuire au four pendant 3 h en plaçant la dinde 10 mn sur une cuisse, puis 10 mn sur l'autre (four à 225° C, th 6-7) et enfin sur le dos pour le reste de la cuisson (four à 160°C, th 3). Arrosez d'abord avec le beurre fondu puis avec le bouillon chaud. Quinze minutes avant la fin de la cuisson, retirez le lard pour faire dorer la peau. Quand la dinde est cuite, enveloppez-la de papier d'aluminium et laissez refroidir ainsi (la chair sera plus moelleuse). Découpez de fines escalopes en biais dans les blancs de la volaille, tout en lui gardant sa forme (le reste du découpage pourra se faire après).

## DINDE A L'INDIENNE

Pour 4 personnes: 1/2 cuillère à café de Cayenne, 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre, 2 gousses d'ail écrasées, 2 c à café de coriandre et cumin en poudre, 2 cuillères à café de paprika, sel et poivre, 300 g de yaourt, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 4 escalopes de dinde. Pour décorer: laitue ciselée, rondelles d'oignon, brins de menthe, rondelles de citron.

## DINDE A LA CHOUCROUTE

200 g de choucroute par personne, 1/4 de champagne, 1 petit boudin noir par personne, 1 petit boudin blanc par personne, 4 grains de genièvre, 500 g de farce de porc.

Votre dinde sera farcie de porc (ne farcissez que le jabot); vous mettrez deux grains de genièvre pilés dedans pour aromatiser. Dans le corps de la dinde, vous mettrez deux autres grains entiers. Vous ferez cuire votre choucroute comme d'habitude ou vous l'achèterez toute cuite. Votre dinde , une fois servie sur un plat, entourée de la choucroute dans laquelle vous aurez versé dix minutes auparavant le champagne et que vous aurez bien fait réchauffer afin

que le chou soit chaud et absorbe le liquide. Vous dressez les boudins grillés sur le lit de choucroute.

## DINDE A LA MOUTARDE ANCIENNE

Pour 4 personnes: une cuisse de dinde de 1,5 kg, 500 g de tomates, 500 g de pommes de terre, 500 g de champignons de Paris, moutarde de Meaux, lard fumé, crépine, 3 c à soupe de crème fraîche, 2 verres de vin blanc, 2 gousses d'ail, poivre blanc, sel marin, herbes de Provence.

La veille du repas, enduire abondamment la cuisse de dinde de moutarde de Meaux, la barder de lard, ajouter l'ail, maintenir le tout avec la crépine et déposer au réfrigérateur. Le jour même, saler et poivrer la dinde puis la faire cuire au four (thermostat 5) une bonne heure et demie. Rajouter à mi-cuisson crème fraîche puis vin blanc. Une demi-heure avant de servir, mettre au four, dans un plat séparé, les tomates et les pommes de terre coupées en quarts ainsi que les champignons. Saupoudrer d'herbes. Présenter la dinde, entourée des légumes, dans un plat de service et recueillir le jus de cuisson dans une saucière.

## DINDE AUX HERBES

Découpez une petite dinde en 8 morceaux. Passez chacun d'eux dans un mélange de sauge, de laurier, de thym et de romarin en poudre. Salez et poivrez et enroulez chacun des morceaux dans une tranche de lard fumé. Ficelez. Disposez les morceaux de dinde dans un plat allant au four et arrosez d'huile d'olive. Faites cuire à four chaud durant 1 heure et demie environ. Servez accompagné de tomates à la provençale.

## DINDE AU CHOCOLAT

1 dinde de 4 kg (ou une oie). Court-bouillon, 1 poireau, 1 branche de céleri, 1 carotte, 1 oignon, sel, poivre, Sauce: 12 piments doux, 1 litre de court-bouillon, 1 oignon, 1 échalote, 20 g de beurre, 4 c à soupe de poudre d'amandes, 50 g de raisins secs, 1 petite boîte de tomates pelées, 1 gousse d'ail, 1/2 c à café de cannelle en poudre, 2 clous de girofle, quelques grains de coriandre, 1 barre (30 g) de chocolat fondant, 50 g de saindoux ou de graisse d'oie.

Préparez le court-bouillon avec les ingrédients indiqués et 2 litre d'eau. Lorsqu'il bout, plongez-y la dinde coupée en huit morceaux. Laissez cuire pendant 1 heure environ à feu doux et à couvert, et égouttez. Réservez 1 litre de bouillon. Préparez la sauce. Hachez les piments et faites-les tremper pendant 1 beurre dans un peu de bouillon réservé. Faites dorer dans le beurre l'oignon et l'échalote finement hachés. Ajoutez les piments trempés, la poudre d'amandes, les raisins secs, le contenu de la boîte de tomates passée au tamis ou écrasé à la fourchette, l'ail pilé et toutes les épices. Laissez mijoter pendant quelques minutes, mouillez de bouillon et ajoutez le chocolat coupé en petits morceaux. Laissez-le fondre doucement en tournant et retirez du feu. Faites dorer les morceaux de dinde dans le saindoux. Rangez-les

dans le plat de service. Servez la sauce à part. Accompagnez de riz cuit à la créole ou de tortillas.

## DINDE MEXICAINE

Découper une dinde à cru. Faire revenir les morceaux au saindoux. Faire dorer au saindoux deux kilos d'oignons et de tomates avec des piments rouges pilés. Ajouter les morceaux de dinde et cuire deux heures à feu doux.

## DINDE MOLE

Pour 8 à 10 personnes: 1 dinde de 4 kg. Court-bouillon: 1 poireau, 1 branche de céleri, 1 carotte, 1 oignon, 1 clou de girofle, sel, poivre, 3 c à soupe de graines de sésame, 2 c à soupe d'huile, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 carré de chocolat mi-amer (30 g), 50 g de raisins secs, 50 g d'amandes émincées, 250 g de sauce Chili douce, 2 tranches de pain blanc émiettées, 1 c à café de sel, une pincée de cannelle en poudre, une pincée de coriandre en poudre, 1/4 c à café de grains d'anis écrasés, 2 clous de girofle écrasés, une pincée de poivre. Pour servir: 2 ou 3 avocats.

Préparez le court-bouillon: émincez le poireau, le céleri, la carotte, l'oignon. Mettez dans 2 litre d'eau avec le clou de girofle, le sel et le poivre. Portez à ébullition. Pendant ce temps, coupez la dinde en morceaux et plongez-les dans le court-bouillon frémissant. Laissez mijoter pendant 1 h à couvert. D'autre part, faites légèrement dorer les graines de sésame à la poêle dans l'huile. Egouttez-les et réservez-les. Dans la même poêle, faites revenir l'oignon et l'ail hachés en remuant, sans les laisser brunir. Ajoutez le chocolat et laissez tout juste fondre en remuant. Retirez du feu, puis versez cette préparation dans un bol de mixeur. Mélangez intimement avec 1 c à soupe de graines de sésame dorées, les raisins, les amandes, la sauce Chili, le pain, le sel, la cannelle, la coriandre, l'anis, les clous de girofle et le poivre. Versez ce mélange dans une casserole, ajoutez le cour bouillon et portez à ébullition en remuant. Au moment de servir, dressez les blancs sur le plat de service chauffé. Nappez de sauce, saupoudrez des graines de sésame restantes et décorez de tranches d'avocats. Servez avec du riz créole et des tortillas. La présence du chocolat dans la sauce peut surprendre, mais il est employé en très petite quantité et son goût est très discret. Le résultat est excellent.

## DINDONNEAU AU VIN ROUGE

Pour 4 personnes. Préparation: 1 h. Cuisson: 30 mn

Faire revenir 4 blancs de dindonneau. Flamber au cognac. Retirer et maintenir au chaud. Dans le fond de cuisson, faire revenir 50 g de lard en dés, 150 g de champignons, 10 petits oignons, 4 petites carottes et les morceaux d'une courgette. Ajouter 1 c à café de farine, 100 ml de bouillon, 100 ml de bourgogne rouge, thym, sel, poivre. Mijoter 10 mn. Sur assiettes chaudes, disposer les filets et les légumes, napper avec la sauce.

DINDONNEAUX AUX COEURS DE CELERIS

2 petits dindonneaux (ou un gros), 8 coeurs de céleris en conserve. Farce: 300 g de hachis de veau, 300 g de chair à saucisse, 200 g de champignons, 3 cuillerées à soupe de beurre, 2 oeufs, 2 biscottes trempées dans du lait chaud, un verre de porto, du sel et du poivre.

Mélangez tous les ingrédients de la farce en ayant, au préalable passé les champignons au beurre et les avoir hachés. Ajoutez-y le foie écrasé. Remplissez les dindonneaux avec la farce. Bridez la volaille. Entourez-la d'un papier sulfurisé et laissez-la reposer quelques heures au moins. Il est même préférable de préparer les dindonneaux farcis la veille. Faites rôtir au four dans du beurre. Comptez 20 minutes de cuisson par livre. Vers la fin de la cuisson, retirez le papier qui entoure les dindonneaux et arrosez-les fréquemment. Rectifiez l'assaisonnement et déglacez la sauce avec le porto. Débridez la volaille et servez-la entourée des coeurs de céleris que vous aurez fait réchauffer au bain-marie.